

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

„Die Scholle“ erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 43 Bydgoszcz / Bromberg, 30. Oktober 1938

Landwirtschaft im November.

Die Hackfruchternte bedarf dieses Jahr ganz besonderer Sorgfalt. Die Kartoffeln erfordern, soweit sie zum menschlichen Genuß bestimmt sind, eine lange Lagerung. Sie werden diese nur dann gut überstehen, wenn bei der Einmietung ihrer Eigenart Rechnung getragen wird. Der Mietenplatz soll schmal und nicht zu hoch sein; auf Trockenheit ist größtes Gewicht zu legen. Demgemäß wird man mit dem Stroh nicht zu sparsam sein und auch dafür sorgen, daß die feuchten Knollen vor ihrer endgültigen Eindeckung für das Winterlager gut auslüften und austrocknen können. Nach Möglichkeit wird man die Mieten auf leichtem, durchlässigem Boden anlegen. Sehr zweckmäßig kann es sein, die Mieten seitlich mit einem steilen Graben zu umgeben. Wo Mäusegefahr besteht, kann dieser gleichzeitig als Schutzmittel gegen die lästigen Nager gute Hilfe leisten. Am Grunde des Grabens werden Konservendosen, halb mit Wasser gefüllt und mit Laub leicht zugedeckt, bis zum Rande eingegraben. Sie bilden die billigsten Mäusefallen.

Man wird aber nicht nur den frischen Knollen größte Sorgfalt angedeihen lassen. Die zur Verfütterung vorgesehenen Kartoffeln werden, wenn sie nicht außergewöhnlich sauber geerntet werden konnten, vor dem Dämpfen gewaschen. Dann ist darauf zu achten, daß sie gut durchgedämpft und nicht etwa teilweise halbroh in die Sauergruben kommen. Wo keine vorschriftsmäßig arbeitende Dämpfkolonne herangezogen werden kann, müssen Stichproben vorgenommen werden. Auch für die Einsäuerung empfiehlt sich eine langgestreckte, schmale Sauergrube, die ein allmähliches senkrechtes Abstechen je nach Bedarf ermöglicht. Für 10 Doppelzentner Sauerkartoffeln wird man etwa 1 Kubikmeter Gärraum gebrauchen. Die Mindesttiefe soll 1 Meter bei etwa 0,75 Meter Breite betragen. Für Sicherung von dem Sickerwasser ist hierbei ebenso Sorge zu tragen wie vor Regenwasser. Die behelfsmäßige Überdachung läßt sich mit strohgedeckten schrägstehenden Lattengerüsten erreichen, teilweise lassen sich hierzu auch Heugerüste verwenden. Wenn man an das Einsäuern denkt, wird man das Maisstroh nicht vergessen. Es ist, wenn es nicht von sehr frühreifen Sorten stammt, jetzt noch, nach vorherigem Abtrocknen in Garben, zusammen mit eiweißreichem Grünfutter gehäckselt sehr gut zur Einsäuerung geeignet.

Auf dem Acker wird man, sofern nicht zu große Feuchtigkeit herrscht, noch keine Winterruhe eintreten lassen. Eine möglichst zeitige Winterfurche ist auf jeden Fall zweckmäßig, wobei man den Untergrund nicht vergessen soll. Vielfach ist er zu stark verdichtet, eine entsprechende Lockerung wirkt der Versauerung entgegen und verhindert auch zu starke Langlebigkeit der Unkrautsamen. Zunächst wird man sich den für Sommergetreide bestimmten Acker vornehmen und so tief wie möglich wenden; es schadet nichts, wenn man bis an die Grenze des toten Bodens kommt und gelegentlich etwas davon mit heraufbringt. Bis zum Frühjahr ist genügend Zeit für seine Zersetzung und Aufschließung gegeben. Dabei ist auch zu beachten, daß man durch Düngerstreuen (Phosphorsäure und Kali) vor dem Pflügen in die etwas tieferen Schichten — etwa unter 5 Zentimeter — eine Nährstoffanreicherung herbeiführt, die für die Pflanzen äußerst wertvoll ist. Auswaschungsgefahren bestehen kaum.

Die Zunahme der Zahl gedeckter Sauen lenkt auch die Aufmerksamkeit auf die zweckmäßigste Fütterung der Jungschweine. Die hochtragenden und saugenden Sauen erhalten zu dem Rüben- oder Kartoffelfutter selbstverständlich eine Kraftfutterzulage (je Ferkel 500 g), die Läufer können neben der Grundfuttergabe mit etwas Schrot oder Kleie je nach ihrer Größe auskommen, wenn sie täglich Magermilch erhalten. Sonst muß Fischmehl bereitgestellt werden. Auch in der späteren Mastzeit ist tierisches Eiweiß durch etwa 3 Kilogramm Magermilch zu geben.

Dr. E. Feige.

•

Allgemeiner Pflanzenschutz im November.

Das tiefe Pflügen der Äcker vor Winter ist nicht nur eine „halbe Düngung“, sondern dient auch dem Pflanzenschutz, besonders wenn eine Kalkung damit verbunden wird. Schwere Böden bekommen Branntkalk, leichte den Mergel und Mittelböden (sowie die Wiesen) eine Mischung beider Kalkformen. Man kalke alle zwei Jahre mit kleineren Mengen und vergesse auch die übrigen Nährstoffe nicht. Besonders Stallmist muß vor Winter in den Boden, weil er sich sonst in trockenen Frühjahren nicht genügend zersetzt.

Auf Weiden, die durch den Leberegel verseucht sind, vermeide man Stallmist von Wiederkäuern, während Pferdemist fast keimfrei in dieser Beziehung ist.

Dort, wo die Mistbeete unter Anzucht-Pilzen leiden, sammle man die Erde von Maulwurfshaufen, (und die Pflänzchen werden nicht mehr so leicht umfallen).

Die Winterung muß sachgemäß mit leicht löslichen Stoffen ernährt werden, denn wenn in milden Herbsten die Nährstoffzufuhr mit dem Wachstum nicht Schritt halten kann, dann kommt es zur Rostbildung. Diese kann allerdings ebenso durch Trockenheit eintreten.

*

Auch im Garten muß man vorbeugen: Junge Obstbäume, besonders solche auf Quittenunterlage, schütze man durch eine starke Düngerdecke vor dem Erfrieren. Für Spalierbäumchen und Stammrosen eignen sich Fichten- oder Kiefernzweige gut zur Abdeckung, für Buschrosen am besten Erde oder Torf.

Beim Umgraben der Gemüsebeete können Hühner oder Enten eine Menge Ungeziefer vertilgen, der Frost tut ein übriges und die Lüftung bekommt den Garebakterien gut. Gräbt man dabei Stallmist unter, so denke man auch an kleine Fanggruben für Engerlinge und Maulwurfsgrillen.

Alle Obstbäume gehe man durch und schneide Zweige heraus, die von der Spitzendürre (Monilia) und dem Bakterienbrand befallen sind, vernichte auch peinlich pilzbefallene Blätter und Früchte. Solche Krankheitsträger haben keinen Humuswert und gehören samt Spargelkraut und herniebehafteten Kohlstrünken ins Feuer. Die Mineralwerte bleiben ja erhalten! (Wer die Praxis kennt, weiß, daß fast in jedem Garten die Hernie zu finden ist!)

Man vernichte mit Baumschere oder Brandfackel die eigentlichen Raupennester, achte aber auch auf die Eierschwämmchen des Schwammspinners und metallisch-harten Ringe des Ringelspinners.

Bei schlechtem Wetter geht man die Lagerräume durch, sortiert faulige Stücke aus, lüftet alles Gute und bepudert Blumenzwiebeln gegen die Wurzelmilbe mit Insektenpulver oder Tabakstaub.

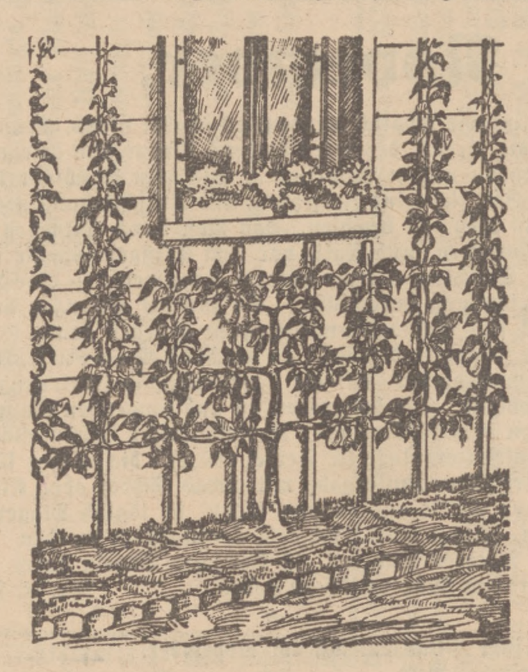
Man erwarte schließlich nicht alles Heil von der „chemischen Kunst", vorbeugen ist natürlicher und billiger.

Dipl.-Landw. Lie.

Obst- und Gartenbau.

An leere Wände Obstbäume pflanzen!

Bei der Bepflanzung des Gartenlandes sollte gleichzeitig auch daran gedacht werden, die leeren Wände zu begrünen. Soweit dafür Obstbäume gewählt werden, ist es wichtig, von vornherein vorschriftsmäßige Spaliergerüste für sie anzubringen, denn nur dann ist es möglich, die Bäume ordnungsgemäß zu ziehen und ihnen eine bestimmte Form zu geben. Geschieht das, dann sind sie bei pfleglicher Behandlung immer ein wirkungsvoller Schmuck, und zudem wird in



dieser Weise eine wirtschaftliche Ausnutzung leerer Hauswände erreicht. Es ist übrigens eine irrige Ansicht, daß durch Wandspaliere das Mauerwerk Schaden nähme. Im Gegenteil: die Obstbäume oder andere Pflanzen halten die Feuchtigkeit ab.

Alle Wandflächen, gleichviel nach welcher Himmelsrichtung sie liegen, lassen sich durch Obstbäume ausnutzen, da auch auf der Nordseite die Schattenmorelle gut gedeiht, die sich wie Apfel- und Birnenbäume gleich gut als Formbaum ziehen läßt.

*

Die einfachste Baumform ist der senkrechte Schnurbaum. Andere beliebte Formen sind die U-Form und der Formbaum mit 2 Astpaaren. Wo es sich darum handelt, den Raum unter einem Fenster, einer Tür, an einem Treppenaufgang u. a. zu bekleiden, ist in erster Linie die Birne zu bevorzugen, die den strengen Schnitt und das Formen und Biegen am besten verträgt. Die Birne leidet bekanntlich auch am wenigsten unter Schädlingen und Krankheiten. Die Südseite sagt ihr besonders zu, so daß man hier edelste Sorten wählen kann, die im Freien nicht oder nur unter günstigen örtlichen Verhältnissen gedeihen. Äpfel stehen im allgemeinen auf der Ostseite am besten. Steinobst, mit Ausnahme der Schattenmorelle, pflanze man im allgemeinen nicht an Wände. Es befriedigt besser als Busch-, Halb- und Hochbaum.

Vom Spalierobstbau sollte nur der Gartenbesitzer Gebrauch machen, der entweder die notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten besitzt, oder den Willen hat, sie sich anzueignen bzw. die laufend erforderlichen Arbeiten einem Fachmann überträgt.

Gartenbauinspektor K.

*

Pflege der Blattbegonien.

Die prächtigen dekorativ wirkenden Blattbegonien (auch Rex-Begonien genannt) sind sehr dankbare Zimmerpflanzen. Sie dürfen über Winter keinen zu warmen Standort haben. Sie überwintern in einem hellen Zimmer bei einer gleichbleibenden Temperatur von 10—12 Grad am allerbesten. Auch dürfen sie während des Winters nur wenig gegossen werden.

Im folgenden Frühjahr werden dann die Blattbegonien in größere Töpfe in gute Walderde gepflanzt. Vorher gibt man in diese Töpfe eine reichliche Scherbenunterlage und sorgt dadurch für guten Wasserabzug. Nach dem Verpflanzen stellt man die Blattbegonien etwas wärmer und regt so die



Wurzelbildung und den Blattaustrieb aufs neue an. Den Sommer hindurch stellt man die Begonientöpfe in ein luftiges, helles Zimmer, das jedoch nicht zu sonnig ist. Sie gedeihen nämlich am besten, wenn sie nicht zu viel Sonne haben. Während des Sommers werden sie zwar reichlich, aber doch nicht übermäßig gegossen.

Die Vermehrung der Blattbegonien erfolgt meist durch Blattstecklinge, indem die alten Begonienblätter in kleinere Stücke zerschnitten und diese dann gesteckt werden. Auch kann die Vermehrung durch Aussaat erfolgen. Letzten Endes ist jedoch die Begonienvermehrung ein Gebiet, das man dem Berufsgärtner überlassen sollte, und der Blumenliebhaber, der kein Gewächshaus zur Verfügung hat, sollte sich nur mit der Pflege dieser schönen Blattpflanze befassen.

K. E.

Ernte des Selleries.

Hauptregel ist: ernte nicht zu früh! Der Sellerie ist sehr wetterhart und hält geringe Fröste gut aus. Zur eigenen Beruhigung kann man ihm eine leichte Strohdecke geben. Dann kann man ihn ruhig bis zum Eintritt stärkerer Fröste in der Erde lassen. Hier ist er immer noch am besten aufgehoben. Je länger die Knollen im Freien ausreifen, desto besser halten sie sich wintersüber im Einschlag. Ich habe meine Selleries selten vor Anfang Dezember hereingenommen.

Sind die Blätter völlig abgereift, dann kann mit der Ernte begonnen werden. Man hebt die Knollen vorsichtig heraus, schüttelt die Erde aus den Wurzeln heraus, ohne die letzteren zu verletzen und entfernt die verwelkten Blätter. Die grünen Herzblätter bleiben stehen. Vorsichtig bette man nun an einem frostsicheren Ort die Knollen in trockenen Sand, der ab und zu leicht befeuchtet wird. Ein Berühren der Knollen untereinander ist zu vermeiden. So halten sich die Knollen schön frisch bis zum Frühjahr. th.

Viehzucht.

Zweckmäßige Fütterung im November.

Der verstärkte Körnermaisbau liefert zur Markstammkohlverfütterung noch zusätzlich das Maisstroh. Es hat etwa den Futterwert von gutem Haferstroh, falls es richtig behandelt wird. Am besten wird der Schnitt bald nach der Kolbenernte vorgenommen und das Stroh zum Trocknen in Puppen aufgesetzt. Dabei darf man nicht vergessen, daß sperriges Maisstroh beim Trocknen stark schrumpfen kann, ein gelegentliches Nachbinden ist dann notwendig. Doch nicht allein in der Sauerfutterzeit (zur Streckung des Saftfutters) leistet das Maisstroh gute Dienste, sondern auch in der Gärkammer zur Einsäuerung sehr saft- und eiweißreicher Futterpflanzen. Dazu wird es natürlich gehäckselt.

Der endgültige Übergang zur Winterfütterung wird durch die Nebenerzeugnisse des Rübenbaues erleichtert, doch erwachsen aus der Umstellung neue Aufgaben. Nicht immer stehen Rübenblätter, Stammkohl und Mais als letztes Grünfutter ausreichend zur Verfügung, um bis zur Verwendung der Hackfruchternte durchzuhalten. Ohne Verabreichung gewisser gehaltreicherer Futtermittel läßt sich die Leistungsfütterung aber schwer durchführen, z. B. bei den Schweinen. Jede Einseitigkeit bei dem Übergang von der einen Fütterungsart zur anderen ist auch bei den Rindern zu vermeiden. Man muß vor allen Dingen beim Milchvieh Saftfutter für das ganze Jahr vorrätig halten, damit die Leistungen möglichst gleichmäßig bleiben. Ein Ausgleich unter den verfügbaren Futterarten ist vorzunehmen, um sie nicht einzeln aufzubrauchen und schroffe Übergänge hervorzurufen. Aus der Fülle der vorliegenden Möglichkeiten seien nur einige Beispiele herausgegriffen.

Die Biertreber enthalten etwa 3,5 Prozent Roheiweiß und 12,5 Prozent Stärkewert; sie müssen jedoch ganz frisch sein und können dann in Mengen bis zu 20 Kilogramm an Kühe verfüttert werden. Damit erhalten wir einen erwünschten Eiweißzuschuß, nur ist immer auf äußerste Sauberkeit der Krippen und Tröge zu achten. Getrocknete Biertreber enthalten etwa die vierfachen Nährstoffmengen der nassen und eignen sich für alle Tiergruppen, beim Großvieh bis zu etwa 3 Kilogramm täglich. Die Melasse kommt in verschiedenen Formen und Mischungen auf den Markt. Die frische, grüne Melasse ist dem Trockenfutter beizumischen, wobei man mit kleinen Gaben beginnt und bis etwa 1½ Kilogramm beim Großvieh, ¼ Kilogramm bei Schweinen gehen kann. Als Träger verwendet man Spreu und gehäckseltes Heu oder Futterstroh, zur Eiweißergänzung werden Blutmehl, Futterhefe, Fischmehl, Kleie usw. je nach Tierart und Leistungszweck herangezogen.

Wo in Form von Gärfutter, Leguminosenheu oder Hülsenfrucht und Maisschrot eiweißreiches Leistungsfutter vorhanden ist, wird man mit den angegebenen einheimischen Futtermitteln sowie den Schnitzeln und Flocken eine wesentliche Verringerung der täglichen Gaben an massenreichen Saftfuttermitteln herbeiführen und durch diese Einsparung eine gleichmäßigere Fütterung während des ganzen Jahres erreichen. Diplomlandwirt Dr. E. Feige.

Geflügelzucht.

Der Hühnerhof im November.

In den Winter werden nur solche Tiere mitgenommen, die uns auch im neuen Jahr durch fleißiges Legen erfreuen sollen. Alles andere wird verkauft oder nach kurzer Mast in der eigenen Küche verwertet. An kalten, regnerischen Tagen gehören die Hühner in den Scharraum, der hoffentlich überall in Ordnung ist. Das Trinkwasser reichen wir überschlagen und täglich mehrmals frisch. Um ein Benässen der Einstreu zu verhüten, stellen wir die Trinkgefäße erhöht auf Lattenrosten auf. Unter diesen stehen mit Sand oder Torfmull gefüllte Kästen, die das abfließende Wasser aufsaugen. Das Staubbad beschicken wir auch in den Wintermonaten regelmäßig mit trockener Asche oder Sand. Am besten wird es an einer geschützten Stelle des Scharraumes aufgestellt, sonst mit einem Dach versehen, damit der Inhalt trocken bleibt.

Der Verfütterung von Keimhafer wenden wir unsere besondere Aufmerksamkeit zu. Wir füttern ihn, wenn die Keime 1½ bis 2 Zentimeter lang sind. Die Bereitung ist folgende: Der Hafer (8 bis 10 Gramm je Tier und Tag, trocken gewogen) wird 24 Stunden lang in Wasser eingeweicht und dann in flachen Kästen, die in warmen Räumen Aufstellung finden, 2—3 Zentimeter hoch ausgebreitet. Durch tägliches Besprengen muß für die nötige Feuchtigkeit gesorgt werden. Sobald sich die grünen Keimblättchen zeigen, kann die Verfütterung erfolgen. Haben wir Grünkohl oder steht uns sonst anderes Grünfutter zur Verfügung so ist Keimhafer überflüssig.

Die Eier werden, damit sie nicht unter Frost leiden, möglichst bald den Nestern entnommen.

Bei Durchfall, der bei naßkaltem Wetter leicht eintritt, setzen wir dem Trinkwasser etwas reines Eisenvitriol zu.

Die Temperatur im Schlafraum darf nie unter den Gefrierpunkt sinken. Das erreicht man entweder durch Verkleinerung des Nachtraumes oder durch Verkleidung der Innenwände mit Strohmatten. Künstliche Wärme ist schädlich, ebenso Zugluft. Frische, reine Luft soll jedoch stets Zugang zu den Hühnerställen haben, und dann noch eins: Hühner müssen ihre eigenen Stallungen haben, dürfen also nicht mit Kühen, Pferden, Schweinen und Ziegen in den gleichen Räumen untergebracht werden. Schn.

Gänse und Enten im November.

Zuchtgänse werden knapp gefüttert, um zu verhüten, daß sie zu früh mit dem Legen beginnen. Gänse, die zum Schlachten bestimmt sind, werden gemästet, jedoch sei auch hier darauf aufmerksam gemacht, daß jede Art „Zwangsmast" verboten und strafbar ist. Die zu mästenden Gänse werden in saubere und luftige Mastkäfige gebracht. Hier werden sie mit gestampften Möhren, vermischt mit angequelltem Hafer und Kartoffelflocken, gefüttert. Außerdem erhalten die Tiere wöchentlich zweimal an Stelle des vorgenannten Futters einen halbsteifen Brei (je zur Hälfte aus Hafer- und Maisschrot bestehend), den man mit Wasser oder Magermilch anrührt. Diesem Futter gibt man noch Kartoffelflocken und etwas Holzkohle bei. Weiter reicht man kleingeschnittenes Grünzeug (Kraut-, Kohl-, Sellerieblätter usw.). Länger als drei Wochen sollte die Mast nicht dauern. Alte Gänse zu mästen lohnt sich nicht, da sie nur wenig zunehmen würden.

Zuchtganter läßt man nicht älter als drei Jahre werden, während weibliche Tiere bis zum Alter von 12 Jahren zuchtfähig bleiben. Kräftig entwickelte Jungtiere (frei von körperlichen Fehlern der ersten Brut) werden in den Zuchtstamm eingestellt. Den für die Fortzucht bestimmten Gänsen gibt man Möhren und anderes Grünzeug, Körner nur wenig.

*

Enten verlangen ebenso wie die Gänse eine trockene Lagerstatt, ebenso einen gegen Regen und Schnee geschützten Schlafraum. Ist es nötig, den Zuchtstamm durch Zuführen frischen Blutes aufzubessern, so muß das jetzt geschehen, denn bekanntlich gewöhnen sich Enten etwas schwer in neue Verhältnisse. Angequelltes Körnerfutter verwerten Enten besser als trockenes. Zuchttiere sind knapp im Futter zu halten, um einen allzu reichlichen Fleisch- und Fettansatz zu verhüten. Erpel sollten nicht länger als zwei Jahre zur Zucht benutzt werden, weibliche Tiere können dagegen vier bis fünf Jahre aushalten. Schn.

Bienenzucht.

Was verursacht die Honiggärung?

Für den Handel, Verbraucher und Bienenzüchter bildet die Gärung mancher Honigsorten eine Quelle vielen Ärgers. Nun haben Fabian und Quinet hierüber eingehendere Untersuchungen angestellt. Nach diesen Arbeiten finden sich im gärenden Honig vielfach Bakterien, Hefen und Schimmelpilze. Es fragt sich nun, welche Art dieser Kleinlebewesen die Schuld an der Honiggärung trägt.

Die genannten Forscher isolierten eine Anzahl dieser Kleinlebewesen und setzten ihnen Proben von gutem Honig zu. Dabei zeigte sich, daß nur die Hefe die Gärung des Honigs hervorruft. Nun enthält auch guter Honig in den meisten Fällen Hefe. Trotzdem kommt es aber selten zu einer Gärungserscheinung. Als Erklärung wird angenommen, daß der Honig Feuchtigkeit aufzunehmen vermag und sich hierbei bis zu etwa einem Drittel seines Gewichtes sättigen kann. Die Hefe vermag sich im Honig erst dann zu entwickeln und Gärungserscheinungen hervorzurufen, wenn der Honig durch Aufnahme von wenigstens 21 Prozent Feuchtigkeit verdünnt ist; in trockenem Honig bleibt sie dagegen wirkungslos. Es ist also zu vermeiden, Honig in feuchten Räumen offen aufzubewahren. Dr. E. Feige.

Für Haus und Herd.

Das Kaninchen in der Küche.

Schnitzel oder Koteletts.

Von einem fleischigen, jungen Kaninchen wird das Fleisch roh vom Rücken und den Keulen gelöst, dann geklopft, mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit Ei und Semmelkrume garniert und im eigenen Fett oder Butter gebraten. Wer es liebt, gibt einige Tropfen Zitronensaft darüber, das schmeckt wie Kalbsschnitzel. — Die abgelösten Knochen kochen wir mit Kopf und Hals; das Fleisch wird geschnitten der Suppe beigegeben; in Reis oder Nudeln schmeckt es wie Geflügelfleisch. Die Leber kann man mit den Schnitzeln braten.

Frikassee.

Dazu eignen sich am besten Jungkaninchen. Das Fleisch wird gekocht; in die Brühe geben wir eine Mehlschwitze (Mehl — Butter), etwas Essig und Zucker, einige Lorbeerblätter und Zwiebeln. Man tut das geschnittene Fleisch dann in die Brühe und quirlt es mit einem Ei ab.

Schüsselwurst.

Ein älteres Kaninchen wird gekocht, das Fleisch von den Knochen gelöst und mit Schweinsfüßen zu einer Schüsselwurst (Sülze) verarbeitet. Würze nach eigenem Geschmack.

Gulasch.

Dazu eignen sich nicht zu alte, fleischige Kaninchen. Das geschnittene, rohe Fleisch wird mit Mehl, Zwiebeln, Salz und Paprika gedämpft: dazu nehmen wir die Keulen und den Rücken. Kopf und Weichteile kochen wir mit dem Knochen zu einer Einlaufsuppe. Die Leber braten wir, sie ist eine Delikatesse. Emil Piegsa.

Die helle, klare Supper (oder Fleischbrühe).

Zu dieser nimmt man das erforderliche Stück Fleisch mit Knochen. Das Fleisch wasche man möglichst nicht oder nur ganz leicht ab, keinesfalls darf es aber im Wasser liegen bleiben, weil dies ein Auflösen der wertvollsten Bestandteile des Fleisches zur Folge hätte. Beim Aufsetzen des Fleisches gebe man ein Drittel Wasser mehr zu, als man Fleischbrühe erzielen will, weil durch das Nachgießen von Wasser die Suppe zu sehr an Wohlgeschmack verlieren würde. Sollte man aber mehr Suppe gebrauchen, so nehme man nicht kaltes, sondern kochendes Wasser. Beim Zusetzen des Wassers gebe man noch ein Kräuterbündel bei, bestehend aus einem Stückchen Sellerie, einer halben Stange Lauch, einer halben Petersilienwurzel, einer kleinen Mohrrübe, einigen Blättern Wirsing usw., eine Prise Pfeffer und endlich eine halbe, auf dem Herd gebräunte Zwiebel. Fleischextrakt sollte stets in der Küche vorhanden sein, um die Fleischbrühe zu verbessern. In dieser Grundfleischbrühe kocht man die verschiedenen Einlagen.

Einmachen grüner Tomaten in Weinessig.

In diesem Jahre mit den vielen unfreundlichen und nassen Tagen werden große Mengen Tomaten grün bleiben. Wer sie nicht am sonnigen Küchenfenster nachreifen lassen will, verwertet sie am besten eingemacht in Weinessig; sie schmecken dann ebenso gut wie Gurken. Die Zubereitung ist folgende: Die gut gereinigten Tomaten werden in saubere Gläser oder Dosen gelegt, Pfefferkörner und Perlzwiebeln hinzugetan und Weinessig darüber gegossen. Nach Verlauf einiger Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder über die Tomaten gegeben, worauf die Gefäße gut verschlossen werden.

Semmelschmarren.

Alte Semmeln werden in nicht zu dicke Scheiben geschnitten und mit Milch, in die das Gelbe eines Eies verrührt wurde, übergossen. In eine mit Fett ausgestrichene Pfanne, in die man geriebene Semmel hineingestreut hat, wird nun eine Lage dieser Semmelscheiben gelegt und mit einer Marmelade und Zucker überstrichen. Dann folgt eine weitere Lage und so fort, bis die Form gefüllt ist. Obenauf werden dann einige Stückchen Butter gelegt. Bei mäßiger Hitze läßt man das Ganze backen. Diese Semmelschmarren schmecken recht gut.

Die alte Gans

wird am besten auf Sauerkraut gedämpft, wozu drei bis fünf Stunden, je nach dem Alter, erforderlich sind. Muß man sie auf mehrere Mahlzeiten verteilen, so nimmt man hierzu die Schenkel und das Klein zu einem Weißsauer, am besten unter Zugabe eines gebrühten Kalbsfußes, während man die Bruststücke in (mit etwas Essig oder Zitronensaft versetztem) Wasser aufs Feuer bringt und etwa die Hälfte der vorbemerkten Zeit kochen läßt, wobei reichlich Gewürz zuzugeben ist. Die Stücke stehen dann am besten zwei bis drei Tage im Keller mit ihrer Brühe überdeckt, wodurch sie mürber werden. Zum Gebrauche trocknet man sie ab, brät sie in Butter gut braun und läßt sie unter häufigem Begießen mit der nach und nach zugegebenen Brühe eine Stunde braten. Die Tunke wird durch Zugabe von Sahne, saurer oder auch süßer, am schmackhaftesten.

Aus der Praxis.

Falsch ist es, wenn alle Eier in einen Behälter geschlagen werden. Denn wie leicht kann es dabei vorkommen, daß man ein verdorbenes Ei mit in die gute Masse schlägt, und dann sind auch die guten Eier verloren. Darum soll man jedes Ei für sich aufschlagen und erst dann zu den bereits aufgeschlagenen Eiern schütten.

Brillengläser laufen nicht an,

wenn man etwas Glyzerin mit Schmierseife vermischt und dann ein ganz klein wenig die Gläser damit betupft. Danach wird das Glas mit einem weichen Lederläppchen blank geputzt. Auch Fenster- und Laternenscheiben an Fahrzeugen kann man auf gleiche Weise behandeln.

Wiederherstellung von Besen.

Man soll einen Besen nicht gleich fortwerfen, wenn die Borsten zusammengedrückt sind. Über einen Kessel mit kochendem Wasser wird, wenn dieses kräftig dampft, der Besen gehalten. Danach ist der Besen wieder wie früher gebrauchsfähig.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.